

CONSILIUL JUDEŢEAN IALOMIŢA



MUZEUL NAȚIONAL AL AGRICULTURII

PÂINEA ȘI VINUL

16 SEPTEMBRIE 2016, ORA $10^{\underline{00}}$

Manifestarea *"Pâinea şi vinul"* se înscrie într-un calendar vast şi atractiv, promovat de Muzeul Naţional al Agriculturii Slobozia, cu expoziţii care relevă cel mai bine legătura dintre agricultură şi cultura creştină.

Această expoziţie reprezintă un spaţiu cultural, de întâlnire între istorie şi modernism. Istorie, datorită celor două elemente esenţiale, grâul şi viţa de vie, pline de simbolism pentru viaţa omului pe parcursul vremurilor şi modernism, pentru grija de a promova colecţiile cele mai reprezentative, în contextul schimbărilor tot mai acute din societatea noastră.

Pâinea şi vinul au pentru români o semnificaţie aparte, cea a simbolului sacru, astfel că practicile agrare tradiţionale, începând cu momentul cultivării grâului şi a viţei de vie, continuând cu producţia şi utilizarea lor, compun un complex de elemente, străbătut de rit şi sacralitate.

Regăsim în expoziţie părţi din spiritualitatea satului tradiţional românesc, *Ropotinul ţestelor*, *Gurbanul viilor* sau alte ritualuri ce s-au dovedit, pe parcursul timpului, a fi acte semnificative derulate în viaţa oamenilor, aici realizându-se cel mai bine relaţia omului cu Dumnezeu.

Doresc ca acest eveniment să rămână un reper în viaţa muzeului şi nu numai, deoarece acest gen de manifestări contribuie substanţial la o mai bună înţelegere a obiceiurilor şi tradiţiilor naţionale, oferind totodată, o deschidere spre dialog şi dezbateri de subiecte, într-un spaţiu pitoresc şi profund.

Suntem onoraţi să găzduim aceste manifestări, în inima Bărăganului, în judeţul Ialomiţa, avem nevoie în permanenţă de noi provocări, asumare de responsabilităţi şi oferirea unor soluţii reale la problemele cu care cetăţenii se confruntă zi de zi.

Consiliul Judeţean Ialomiţa
Preşedinte,
Victor MORARU

Oare ce poate fi mai înălţător şi mai firesc decât o redescoperire a tradiţiilor, a ingeniozităţii uneltelor şi tehnicilor de muncă legate de fertilitatea pământului, de vechile credinţe că *pâinea şi vinul* au însuşiri magico-rituale, ce au pătruns în obiceiurile fiecărui popor şi au căpătat semnificaţii deosebite? În acest context al permanentizării unor tradiţii esenţiale pentru spiritualitatea poporului nostru, reluăm această temă "Pâinea şi vinul", care s-a bucurat de un succes deosebit în anul 2011, aici la noi, la Slobozia, când am organizat a XVI-a ediţie a Congresului Asociaţiei Internaţionale a Muzeelor de Agricultură.

În decursul anilor, pâinea a trasat adânci semnificaţii în cultura populară românească, ca finalizare a unui întreg ciclu agrar marcat de împliniri, speranţe şi semnificaţii ale izbândei în lupta cu natura. Sacralitatea pâinii ca aliment total, la nivel mental, echivalează cu însăşi existenţa umană, dublată de credinţa noastră în originea divină a grâului, ceea ce justifică atitudinea pioasă faţă de pâine şi grâu. În acest fel, pâinea ca aliment, dar şi ca spirit este redată în însăşi rugăciunea de temelie a creştinătăţii, *Tatăl Nostru*, ca semnificaţie materială, spirituală, hrană a trupului, dar şi a sufletului.

Simbioza dintre cele două alimente pâinea şi vinul prezente în împărtăşanie ne confirmă sacralitatea vinului, simbol al bucuriei, belşugului, stării de bine, de fericire, de abundenţă materială şi spiritualtă, fiind considerat de creştinătate ca "apă dătătoare de viaţă, dacă îl bei cu măsură", "bucurie a inimii şi veselie a sufletului"... după cum spunea Gilbert Durand, asimilat, de altfel, în religia creştină ca "lichidul roşu, dens şi vital" după Traian Herseni, care alături de pâine, au constituit elementele esenţiale ale Tainei Împărtăşaniei – Euharistia.

Naşterea viţei de vie şi a grâului din ţărână şi rodirea lor între pământ şi cer este pentru Muzeul Naţional al Agriculturii o temă pe care o vom valorifica an de an în luna septembrie şi va fi însoţită de un Târg de produse tradiţionale româneşti şi de demonstraţii de copt pâinea la ţest şi la cuptor tradiţional, dar şi de preparare a mustului prin zdrobirea strugurilor în teasc.

Acest eveniment va prilejui de fiecare dată şi o prezentare a muzeului nostru, a colecţiilor, a expoziţiei de bază, cât şi a atelierelor.

Avem speranţa că tema "Pâinea şi Vinul" va crea un interes permanent, nu numai pentru publicul obişnuit al muzeului, ci şi pentru cercetători şi muzeografi, iar în anii următori, vom organiza simpozioane de comunicări ştiinţifice, iniţial cu participare naţională şi ulterior, în funcţie de impactul pe care îl va avea această manifestare şi pe plan internaţional.

Consider că expoziţia şi activităţile conexe ne vor prilejui să aducem cu pioşenie un omagiu ţăranului român, pentru care, pâinea şi vinul erau considerate daruri cereşti, simboluri însemnate ale lui Hristos, ce reflectă umanul şi divinul în diverse ipostaze.

Manager,
Prof. Dr. Gheorghe PETRE

Pâinea cea de toate zilele

Pâinea, considerată aliment total, aliment spiritual, hrană a trupului, dar şi a sufletului, a fost şi rămâne dintotdeauna "cinstea mesei" la români. Este simbolul muncii ţăranului şi întruchiparea hranei esenţiale a omului. Importanţa ei ca aliment, dar mai ales ca spiritualitate, este redată de rugăciunea de temelie a creştinătăţii, *Tatăl nostru*, în care omul cere "Pâinea noastră cea de toate zilele/ Dă-ne-o nouă astăzi...".

Munca la câmp a ţăranului român a fost însoţită, în toate fazele ei, de pâine. Astfel, în dimineaţa zilei de 9 martie, zi din calendarul popular suprapusă peste ziua celor 40 de Mucenici în calendarul creştin ortodox, în acelaşi timp şi zi de muncă, dar şi de sărbătoare, se scotea plugul în brazdă şi se punea în coarnele boilor un colac în formă de opt. Când se ajungea pe câmp, la arat, acest colac ritual era luat de la jug, gospodarul îl rupea, o parte o mânca el, o parte era fărâmiţată şi pusă în sămânţa care urma să fie dată în brazdă şi o parte era pusă chiar în hrana animalelor, ca să fie sănătoase tot anul. Încheierea muncilor agricole şi începutul celorlalte faze de muncă, au drept simbol tot pâinea. "*...ofranda din prima recoltă putea fi o pâine oferită primului trecător sau ruptă deasupra puţului şi împărţită acolo, un colac care se cufundă în fântână sau se păstrează până la aratul viilor, când se punea în cornul plugului, sau o colivă care se ducea la biserică spre "a aduce slavă lui Dumnezeu că le-a ţinut [recoltele] până la vremea coacerii", "să fie an îndestulat"*"[1].

Pâinea este cea care îl însoţeşte pe om la bucurie (naştere, căsătorie), dar şi la necaz (înmormântare, comemorare), precum şi în diverse sărbători de peste an.

Pâinea, cu adânci semnificaţii în cultura populară românească, poate fi considerată prin valenţele sale spirituale, un simbol "*cu tălmăciri prin excelenţă benefice – rodnicie, fertilitate, bunăstare, sănătate, bogăţie etc.*" [2]

---

[1] Răzvan Ciucă, Viorica Croitoru-Capbun, Pâinea de neamul românesc, Editura STAR TIPP, Slobozia, 2002, pg. 43

[2] Ofelia Văduva, Paşi spre sacru. Din etnologia alimentaţiei româneşti, Editura Enciclopedică, Bucureşti, 1996, pg. 49

Povestea țestului

Cuptor mobil, în formă de clopot, confecționat din lut, comparabil cu *klybanon/ clibanos* din antichitatea greco-latină, fabricat și utilizat încă, sporadic, în țările din sud-estul Europei – Bulgaria, Albania, Serbia, Bosnia, Macedonia și Grecia - în special pentru coacerea pâinii, dar și pentru prepararea altor mâncăruri. Dincolo de zona balcanică, îl întâlnim în Europa Centrală, în Italia, în Elveția, în Germania și chiar în Belgia, iar spre sud cuprindea țările balcanice, Orientul Apropiat și Nordul Africii.

În numeroase sate din aria culturală balcanică, *țestul* se utilizează încă, alături de cuptorul zidit sau de plita cu cărbune și chiar de aragazul electric, fiind apreciat pentru calitatea superioară a alimentelor față de cuptoarele moderne. Gospodinele ne asigură că pâinea, turta sau mălaiul coapte la țest sunt mult mai gustoase și miros mai frumos decât cele care ies din gura oricărui alt cuptor.

În România, țestul a fost mai frecvent folosit în sud-vestul Transilvaniei, începând din Țara Hațegului și Zona Pădurenilor, spre Banatul Înalt, până la Dunăre. În unele sate din sudul și estul Transilvaniei, țestul se află alături de cuptor. Față de cuptor, țestul prezenta avantajul că se încălzea mai repede, cu paie, bălării, coceni de porumb și chiar tizic, și că, pe lângă pâine, mălai, azimă, turtă, se coceau sub el și diferite mâncăruri, carne, cartofi etc. În Transilvania, mai frecvente au fost *țesturile de piatră* și din *fontă*, în timp ce în zonele extracarpatice au fost mai frecvente cele din *lut*, care se confecționau după anumite rânduieli tradiționale.

Țesturile de piatră le făceau locuitorii unor sate sau gospodării specializate în pietrărit, cum au fost Bourii de Sus și Bourii de Jos din Țara Zarandului și Almașul Mare din Bazinul Zlatnei. La Almașul Mare exista un grup de gospodării, în partea de jos a comunei, numit *la Țesturi*, spacializate în cioplitul țesturilor și lespezilor pentru copt plăcinte.

Țesturile de fier s-au confecționat la Oțelu Roșu și la Reșița, centre metalurgice care au aprovizionat cerințele satelor învecinate, apoi și ale celor mai îndepărtate. Au fost folosite și în nord-vestul Olteniei, pe lângă tipul tradițional mai vechi, din argilă.

Testul din lut îl mai găsim și astăzi, în special în sudul țării, în Oltenia, unde, ca și odinioară, se confecționează după anumite rânduieli tradiționale.

Ropotinul țestelor/ Repotina țestelor

În unele zone din România, trei zile de marți după Paște, dar mai ales în marțea a treia, se ține Repotinul sau Ropotinul. În aceste zile, femeile adunate laolaltă, pe părți de sat sau de neamuri, confecționau țestele pentru coacerea pâinii de-a lungul unui an. Trebuia respectat un anumit ritual; altfel țestul nu era de calitate și nu avea rezistență. Pământul pentru țest era special, ales, lut galben din coasta dealului, nisipos, ca să coacă bine. Așezat în formă de cerc, pământul se stropea de seara cu apă, să se înmoaie și să se odihnească în timpul nopții, pentru ca a doua zi să poată fi călcat. Călcarea pământului se făcea de la margine spre mijloc, de nouă ori, timp în care peste el se mai adăuga balegă de cal sau câlți tăiați mărunt și pleavă de grâu, pentru a avea consistența necesară. În unele părți, pământul era călcat de fetițe de 12-13 ani sau de femei care trebuiau să respecte anumite reguli de puritate și curățenie trupească, fiind excluse femeile însărcinate, care au avortat sau sunt în doliu, precum și cele care nu au „călcat în piciore" cuptoare când erau tinere fete, deoarece din acest pământ se confecționau țeste unde se coceau pâinea, colaci, prescuri pentru diferite obiceiuri.

Țestele erau modelate și, după zvântarea lor la dogoarea soarelui, femeile le netezeau, lipindu-le cu lut fin pentru a nu se crăpa la temperaturi înalte. Le împodobeau cu ramuri verzi și flori de câmp, le așezau pe frunze de dovleac sau de lipan, în funcție de mărime, să se usuce. Pe capacul țestului marcau cu buricul degetului o cruce, iar marginile erau punctate cu *floarea pâinii*, plantă cu care se ornamenta și pâinea înainte de coacere. Tot acum se străpungea țestul cu o furcă de tors sau o vergea, cam la o jumătate de palmă de la vârf în jos, pentru a se forma orificiul care ajuta la manevrarea lui. Prin gaură intra vătraiul sau lanțul cu care se ridica și se lăsa țestul pe vatră. Se lăsa la uscat. Se întoarcea apoi cu fața în sus, se cioplea bolta cu tesla de către o femeie pricepută și se spoia cu pământ galben. Prima dată focul trebuia să fie lent, pentru a se realiza o ardere a pământului din interiorul țestului.

Întrucât numai la *Ropotinul țestelor* femeile aveau voie să prelucreze lutul pentru „nașterea țestului", care putea să se spargă în timpul folosirii, își confecționau, fiecare, mai multe țeste.

După terminarea lucrului, care necesita un efort considerabil, femeile petreceau, cu mâncare și băutură, fără să neglijeze stropitul țestelor cu vin.

Tehnica primitivă a prelucrării lutului cu mâna, într-o anumită zi a anului, în exclusivitate de femei, obiceiurile şi credinţele legate de confecţionarea şi folosirea ulterioară a ţestului amintesc de vremurile neoliticului ceramic şi agricol, când dreptul de a prelucra lutul îi aparţinea în exclusivitate femeii (Oltenia, Muntenia, Dobrogea).



Formă (vas) pentru copt aluaturi – „Babă", confecţionat din ceramică roşie smălţuită, folosită pentru copt "cozonaci de pus la nuntă, la mire şi la mireasă", "babe" ("colaci" plămădiţi cu smântână specifici Sărbătorilor de Paşte). Este lucrat pe roată tradiţională de olărit.Vasul are formă tronconică (baza mare – gura vasului). Din fundul vasului se ridică în interior, un pinten conic (cu baza pe fundul vasului) ce determină imprimarea în aluat a unui spaţiu gol de aceeaşi formă. Pereţii laterali prezintă caneluri verticale, buza vasului este dantelată şi rasfrântă către exterior. Prezintă toartă laterală.
Dimensiuni: H- 15,4 cm, d gură max- 23,5 cm, d bază – 16 cm.
Provenienţă: com. Grăniceşti, jud. Suceava.
Datare: sec. XX





Formă pentru copt pâine în formă de peşte, confecţionată din tablă zincată.
Dimensiuni: L - 35 cm, l - 14,5 cm.
Provenienţă: Braşov, jud Braşov.
Datare: sec. XX

Pistornic/pecetar, pentru imprimarea prescurilor pentru Sfânta Împărtăşanie (Euharistie).
Confecţionat din lemn de tei; are formă de disc plat, cu spatele uşor convex; este prevăzut cu mâner de formă cilindrică, în mijlocul discului, pe spate. Însemnele excizate în negativ.
Dimensiuni: D - 12 cm, H - 2,5 cm.
Provenienţă: Slobozia, jud. Ialomiţa.
Datare: sec. XIX





Pistornic/pecetar, folosit pentru imprimarea aluaturilor rituale (prescuri, colaci, capete/căpeţe). Confecţionat din lemn de salcâm prin tăiere şi cioplire. Are formă de troiţă compusă din trei cruci îngemănate. Decorul constă în incizii realizate cu barda sau cu dalta. Astfel, pe faţa pistornicului sunt incizate însemnele lui Iisus Hristos: "IS HS NI KA", precum şi elemente geometrice (linii), iar pe spate este incizat anul "1909" şi alte litere şi simboluri în limba chirilică. Pe baza piciorului/postamentului sunt incizate înscrisurile "IS HS NI KA", dar "în oglindă". În partea de sus a pistornicului este prezent un orificiu transversal folosit pentru agăţarea acestei piese.
Dimensiuni: L- 27 cm, l – 16,5cm, gr – 3 cm.
Provenienţă: loc. Giurgiu, jud. Giurgiu.
Datare: 1909

Păscăriţă - pentru dus pasca, de Paşti, la biserică; confecţionată din lemn de brad (vasul), paltin (mânerele), frasin (cercurile); ornamentată prin pirogravare.
Dimensiuni: H - 23 cm, D - 29 cm.
Provenienţă: Cununschi, com. Brodina, jud. Suceava.
Datare: sec. XX





Ţest - cuptor mobil, confecţionat din piatră, în satul Boieri (pe malul Mureşului), în formă de clopot, tronconic, uşor bombat, prevăzut la partea superioară cu toartă pentru manevrat.
Dimensiuni: H - 56 cm, D - 57 cm.
Provenienţă: Socet, com. Cerbăl, jud. Hunedoara.
Datare: ½ sec. XX



BARBA LUI DUMNEZEU

Împletită din primele spice secerate din noua recoltă de grâu - *Barba lui Dumnezeu* - se păstrează la icoană sau într-un alt loc curat până primăvara, când seminţele din ea se scutură şi se amestecă în grâul ce urmează a fi semănat, iar paiele se îngroapă sub prima brazdă de plug, când se iese la arat.

Ritualul are menirea de a asigura pâinea şi în anul care urmează.

Mucenicii

În ziua de 9 Martie toate gospodinele fac unul sau mai multe feluri de copturi, care se împart ca şi la Moşi, în amintirea celor 40 de Sfinţi serbaţi în această zi. Unele dintre aceste copturi au formă de om sau albină, altele de porumbel sau colăcel şi au mai multe denumiri. Astfel, în Bucovina se numesc *sfinţişori*, în Moldova – *sfinţi* sau *sfinţişori*, în Muntenia: *mucenici, măcinici, bradoşi, brăduleţi,* iar în Banat: *sânţi* sau *sâmţi*. Mucenicii se fac de regulă în forma cifrei 8, rar simpli, rotunzi sau ca nişte covrigi mici şi subţiri, aceasta din cauză că trebuie să semene cu chipul unui om. În Moldova, *sfinţii* sau *sfinţişorii* sunt făcuţi din făină curată de grâu, presăraţi pe deasupra cu miere şi miez de nucă şi se coc; în Muntenia, se fierb în apă îndulcită cu miere şi cu nucă.



Colacul/turta miresei este de obicei rotund, împodobit cu împletituri şi decorat cu păsări sau cu flori din aluat. În Oltenia, Muntenia, Moldova, colacul este rupt de naşă, deasupra capului miresei, înainte de a pleca la cununie. În Transilvania este rupt de mireasa însăşi. După rupere, naşa/mireasa îl aruncă în cruce peste cap, iar cei ce îl prind se crede că vor fi fericiţi şi vor avea un an îmbelşugat. Pentru mireasă, ruperea colacului deasupra capului simbolizează fertilitatea, o căsnicie binecuvântată cu mulţi copii.



Turta miresei (Luciu, jud. Ialomiţa)



Colac pentru mire (Moldova)

Colacul mirelui este un colac dulce din făină de grâu. În Moldova există obiceiul schimbului de colaci între mire şi mireasă. Vornicelul îi întinde miresei colacul mirelui şi primeşte în schimb colacul miresei. Colacul este ţinut deasupra capului, pentru ca nimeni să nu-l poată atinge; este dat mirelui, care îl sărută şi îl împarte cu nuntaşii lui, în semn de împărtăşire a bucuriei comune.

Cel de-al **XVI-lea Congres al Asociaţiei Internaţionale a Muzeelor de Agricultură**, cu tema **„Pâinea şi vinul – corespondenţe istorice, etnologice, tehnologice şi culturale**

Muzeul Agriculturii şi Consiliul Judeţean Ialomiţa au găzduit, la Slobozia, în perioada 05-10 septembrie 2011, cel de-al **XVI-lea Congres al Asociaţiei Internaţionale a Muzeelor de Agricultură**, cu tema **„Pâinea şi vinul – corespondenţe istorice, etnologice, tehnologice şi culturale"**, eveniment ce a reunit 53 de membri AIMA din următoarele ţări: Bulgaria (1), Canada (1), Cehia (3), Croaţia (1), Estonia (5), Franţa (8), Germania (2), Japonia (1), Polonia (4), Republica Moldova (1), România (21), Serbia (1), Statele Unite ale Americii (4). Manifestarea s-a desfăşurat conform Programului stabilit împreună cu Prezidiul AIMA şi a debutat în dimineaţa zilei de 5 septembrie cu primirea oficială la Muzeul Agriculturii a oaspeţilor, vernisajul expoziţiei *„Pâinea şi vinul"*, degustări de vinuri de la renumite podgorii româneşti (Coteşti şi Valea Călugărească) şi pâine şi specialităţi de panificaţie preparate tradiţional (S.C. Prodlact Ţăndărei, S.C. Baron şi S.C. La Paula din Slobozia), precum şi pâine şi rachiu obţinute din secară, oferite de Muzeul Estonian al Agriculturii. Tot la Muzeul Agriculturii, participanţii la Congres au asistat la demonstraţii practice de treierat grâul cu maşini agricole de epocă, demonstraţii de copt pâinea la ţest (din care au şi gustat) şi au băut must proaspăt obţinut din zdrobirea strugurilor în teasc. Lucrările Congresului s-au desfăşurat la Centrul Cultural UNESCO „Ionel Perlea" din Slobozia. În continuare, timp de trei zile, au fost prezentate 22 de comunicări ştiinţifice), s-au vizitat expoziţia de pictură George Petre şi expoziţia *„Bread is the Master of the Farm"* (Muzeul Estonian al Agriculturii), de la sediul Centrului Cultural UNESCO "Ionel Perlea" Slobozia, au avut loc două reuniuni ale Prezidiului AIMA. S-au făcut vizite documentare la situl arheologic Oraşul de Floci de la Giurgeni şi la una dintre cele mai mari ferme agricole din judeţul Ialomiţa – S.C. Agrofam Holding Feteşti. În cadrul Adunării Generale AIMA, din după-amiaza zilei de 6 septembrie a fost ales ca preşedinte al Asociaţiei Internaţionale a Muzeelor de Agricultură, domnul François Sigaut (Franţa), director de cercetare la École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, precum şi noul Prezidiu, din care face parte şi directorul Muzeului Agriculturii, domnul prof. dr. Gheorghe Petre. Un număr de 7 persoane din cadrul muzeului au devenit membri ai AIMA. În zilele de 8 şi 9 septembrie a fost organizat un tur post-Congres, care a cuprins vizite la cramele Săhăteni şi Budureasca, din judeţul

Buzău, în Delta Dunării şi la Mănăstirea Saon. Turul post-Congres s-a încheiat tot în judeţul Ialomiţa, la Brutăria S.C. Prodlact S.R.L. din Ţăndărei, unde oaspeţii din străinătate au asistat la modelarea aluatului şi scoaterea pâinii coapte din cuptor. Evenimentul organizat de Muzeul Agriculturii şi Consiliul Judeţean Ialomiţa a fost un prilej extraordinar de a face cunoscută, în rândul specialiştilor din întreaga lume, zona Ialomiţei, ceea ce a reuşit pe deplin, având în vedere aprecierile elogioase referitoare la buna organizare a Congresului şi mulţumirile pentru ospitalitatea şi căldura cu care au fost întâmpinaţi pe toată durata şederii în România. Cuvintele lui Peter Watson, din S.U.A., sunt edificatoare: „Aveţi o ţară frumoasă, cu locuri superbe, dar aveţi ceva mult mai valoros: oamenii, care sunt minunaţi!”



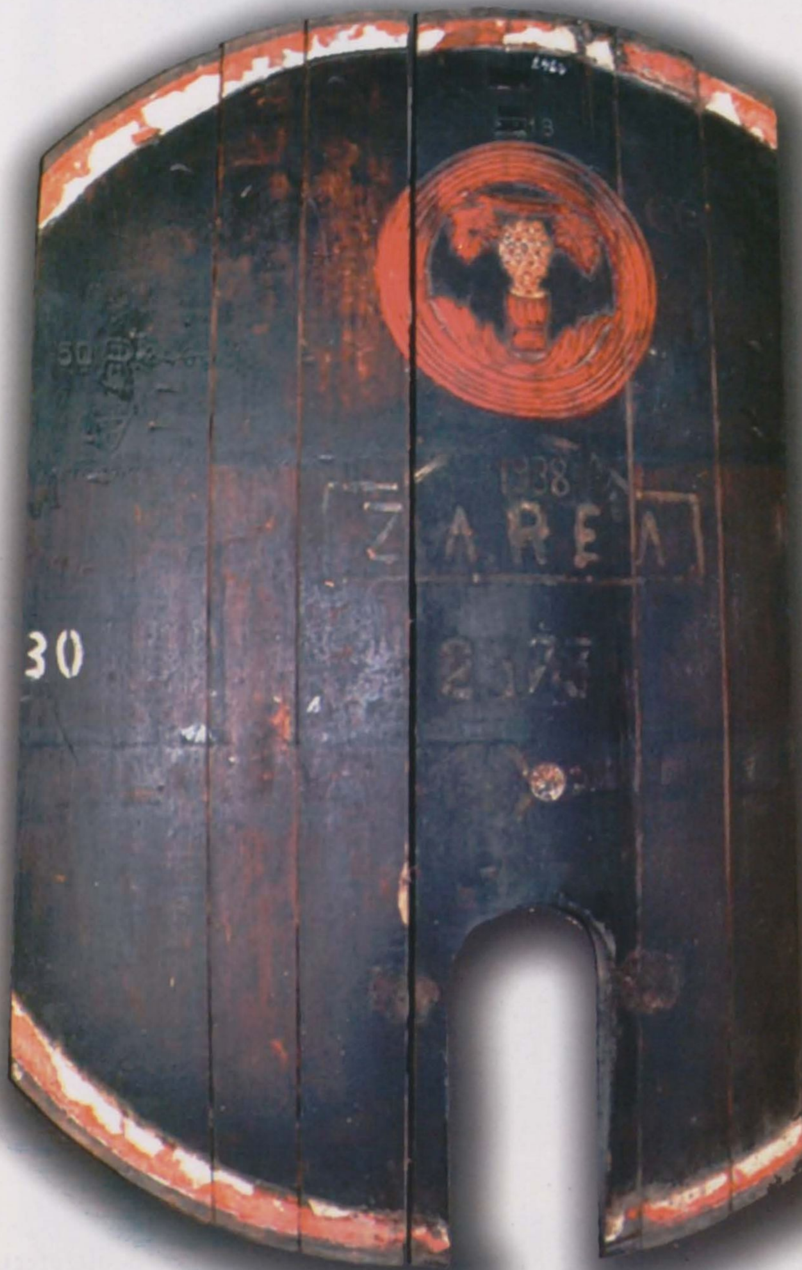
Expoziţia "Pâinea şi vinul", septembrie 2011








The XVIth Congress of the International Association off Agricultural Museums
Al XVI-lea Congres al Asociatiei Internationale a Muzeelor de Agricultură
5 - 10
2011
SLOBOZIA



Fragment fund de butoi sculptat

Doagă din lemn de stejar, prevăzută cu decupare semiovală pentru capac. Prezintă o sculptură în relief înfăţişând un strugure şi un pahar. Înscris: "ZAREA-2590". Plăcuţă de inventar-1959.

Dimensiuni: L-160 cm, l -30 cm.

Provenienţă: Bucureşti.

Datare: 1938



Pompă de vin „ALLWEILER"
Obiect de uz gospodăresc folosită la „trasul vinului", acţionată manual cu dublu efect. Este formată din corpul pompei, confecţionat din aluminiu, manetă de acţionare, conductă de refulare. Este fixată pe un suport de lemn format dintr-o placă de susţinere şi patru picioare. Prezintă trei plăcuţe din aluminiu cu următoarele înscrisuri: „KUGEVENTILE", „Bauart Allweiler, Gerät Nr. 57-130, Werk Nr 16025, Hersteller: GOTTH, Allweiler A.S. Radolfzell". A treia plăcuţă prezintă cele două poziţii ale manetei de acţionare şi reglare a debitului de absorbţie.
Dimensiuni: L - 69 cm, l -59 cm , h – 131 cm.
Provenienţă: Baloteşti, jud.Vrancea.
Datare: sec. XX



Hârdău
Obiect de uz casnic destinat păstrării şi trasportului produselor lichide, format din doage de lemn de brad, prinse cu cercuri de tablă. Două din doage sunt mai lungi şi prezintă două găuri, astfel încât pot servi drept toarte pentru transport.
Dimensiuni: D max - 50 cm, h – 45 cm.
Provenienţă: Cârligele, jud. Vrancea.
Datare: sec. XX



Jgheab

Vas de uz casnic, utilizat în procesul de fabricare a vinului - cules, transportat, călcat struguri. Are formă paralelipipedică, fiind confecţionat din lemn de stejar. Talpa şi părţile laterale sunt confecţionate fiecare dintr-o singură bârnă. Este prevăzut cu gură şi jgheab de scurgere. Jgheabul este construit după dimensiunea carului pentru a putea fi transportat cu uşurinţă la vie, strugurii culegându-se şi zdrobindu-se direct în el.

Dimensiuni: L - 280cm, l -52 cm , h – 38 cm.

Provenienţă: Baloteşti, jud.Vrancea

Datare: sec. XX



Lin pentru zdrobit struguri
Obiect de uz gospodăresc obţinut prin scobirea unui trunchi de tei; utilizat pentru presarea cu picioarele a strugurilor. Are o formă asemănătoare unei albii, ce se îngustează la unul din capete. Pe părţile laterale are o gaură pentru apucător. La mijloc prezintă o scobitură unde se aşază sacul de cânepă în care sunt strugurii. Este fixat în poziţie înclinată pe un suport din lemn.
Dimensiuni: L - 200 cm, l - 65 cm , h - 27 cm.
Provenienţă: Turda, Com. Mihai Bravu, jud. Tulcea.
Datare: sec. XX



Lin pentru zdrobit struguri
Piesă de uz gospodăresc, scurgător static din categoria celor gravitaţionale, folosit pentru obţinerea mustului în procesul de fabricare a vinului. Vatra/talpa este alcătuită din bârne groase de cca 7 cm grosime şi este împrejmuit de coş format din şipci compartimentate pe două niveluri. Stâlpii şi grinzile superioare şi inferioare sunt prinse între ele cu scoabe metalice.
Dimensiuni: L - 370 cm, l1 -180 cm , h - 120 cm, l2 – 98 cm.
Provenienţă: Baloteşti, jud.Vrancea.
Datare: sec. XX

GURBANUL VIILOR

Când participăm la săvârşirea unui ritual creştin, de câte ori ne-am întrebat câte straturi de semnificaţii stau în spatele acestui act ce se derulează în faţa noastră? De ce colivă şi nu alte prăjituri? De ce vinul şi uleiul, şi nu altceva? De ce după mai multe milenii de istorie trăite de omenire, creştinii au acceptat, fără ezitare, că vinul şi nu altă sevă poate deveni substitutul sângelui lui Hristos?

De ce a te împărtăşi cu vin şi a mânca anafură înseamnă a te împărtăşi cu sângele şi cu trupul lui Dumnezeu? De ce trebuie să te împărtăşeşti cu trupul şi cu sângele lui Dumnezeu?
Nu cumva sub stratul de semnificaţii creştine mai există un alt strat mai vechi, specific sacrului, pregătitor pentru creştinism, un altul, care, pe alocuri se mai întrezăreşte prin obiceiurile sau datinile păstrate în ciclul sărbătorilor calendaristice?

În judeţul Teleorman, în satul Bragadiru, la 1 februarie al fiecărui an, toţi bărbaţii se urcă în sănii sau căruţe trase de caii împodobiţi cu crenguţe de brad şi struguri păstraţi „de cu toamnă" şi merg la hotarul satului, în vie. Se sărbătoreşte ziua Sfântului Trifon Nebunul şi a Filipilor de Iarnă. În ziua următoare, pe 2 februarie este Întâmpinarea Domnului, numită în unele părţi cu un cuvânt slavon şi Stretenie[3], ziua în care Sfânta Fecioară Maria îşi duce fiul Iisus la templu, la 40 de zile după naştere.



„Gurbanul viilor" (Bragadiru, jud. Teleorman, 1996, foto: Ştefan Olteanu, Arhiva Muzeului Agriculturii)

[3]Simion Fl. Marian, *Sărbătorile la români*, Editura Fundaţiei Culturale Române, Bucureşti, 1994, p. 181

O legendă populară spune că Maica Domnului cu pruncul său Iisus mergeau către biserică ca să i se citească acestuia rugăciunile de dezlegare şi s-au întâlnit cu o ceată de jidovi, în frunte cu Trif, care voia să-i răpească pruncul. Îngerul păzitor i-a dat conducătorului lor, lui Trif, un cuget ca de om nebun, iar acesta a început să se poarte cum numai un nebun este în stare. Când l-au văzut, jidovii s-au speriat şi au fugit, uitând de Maica Domnului şi de prunc. Lui Trif i-a trecut nebuneala şi s-a făcut sfânt, dar fiindcă îl apucase chiar atunci când Maica Domnului era în Ierusalim, s-a numit mai pe urmă Sfântul Trif cel Nebun[4].

O altă legendă spune că mergând Maica Domnului cu fiul său Iisus, la biserică, la 40 de zile după naştere, să-i citescă rugăciunile de dezlegare, s-a întâlnit pe drum cu Trif. Acesta a început să-şi bată joc de cei doi. Maica Domnului tare s-a supărat, iar Dumnezeu l-a pedepsit cu sminteală; dându-i ziua de atunci lui, iar următoarea Maicii Domnului. În amintirea acestui lucru, unii ţin sărbătoarea ca să nu înnebunească, căci, după credinţa lor, cel ce lucrează în această zi, înnebuneşte, alţii ca să nu calicească, să devină săraci, iar alţii jelesc patima Sfântului Trif Nebunul.



Stropirea viilor cu vin („Gurbanul viilor", Bragadiru, jud. Teleorman, 1996, foto: Ştefan Olteanu, Arhiva Muzeului Agriculturii)

[4] *Ibidem*, *Sărbătorile la români*, Editura Fundaţiei Culturale Române, Bucureşti, 1994, p. 176

Se mai spune şi că Sfântul Trif ar fi patronul lupilor, aşa că unii oameni ţin sărbătoarea ca să nu le fie mâncate oile şi vitele. În alte locuri, Sfântul Trif ar fi patronul omizilor şi al gândacilor sau al păsărilor care strică via. În toate cazurile, Sfântul Trifon are o patimă şi aceasta poate aduce sărăcie şi prăpăd în agoniseala oamenilor. În acestă zi trebuie stropite viile şi livezile cu apă sfinţită, iar slujba nu trebuie să se facă oriunde, ci la faţa locului, adică la capătul viei. Şi nu este o simplă slujbă, ci o ierurgie de sfinţire a apei.

După ce slujirea creştină a fost înfăptuită, începe partea a doua a ritualului, în care cărnurile crude de vită sau de oaie, aduse de oameni, sunt tăiate pe acelaşi altar pe care s-a sfinţit apa. Cărnurile sunt fripte şi vor fi consumate de toţi participanţii. Vinul, îngropat în ulcioare la capătul viilor, este scos şi se stropeşte cu el via. Fiecare îşi stropeşte plantaţia proprie. Apoi, oamenii smulg corzi de viţă, se încoronează cu ele şi participă la o beţie rituală.



„Gurbanul viilor" (Bragadiru, jud. Teleorman, 1996, foto: Ştefan Olteanu, Arhiva Muzeului Agriculturii)

Să fie acesta patima Sfântului Trifon, beţia rituală? Iar încercarea de a o opri pe Fecioară şi de a-i fi luat pruncul să se fi petrecut în noaptea în care, în Asia Elenistică, ocupată de romani, se sărbătorea Dionysos Bachus?

Misterele lui Dionysos se desfăşurau în trei perioade ale anului: marile mistere în martie, când se taie via şi puiul viţei, misterele din octombrie, pe care creştinii le sărbătoresc sub denumirea de „Crisovul viilor" şi Dionysiile agrare sau „Mălăelele" care se petrec la 1 februarie, când semnele vieţii urcă din străfundurile pământului spre suprafaţă, când iarna se ciocneşte cu vara.

Sărbătorile de acest tip, orgiastic, capătă acum sensul onorării timpului calendaristic. Printre simbolurile celebrate se numără şi vinul - apa vie, licoarea tinereţii, de unde şi viţa de vie capătă investitura de arbore al vieţii. Vinul roşu, sângele recreat de teasc, era interpretat de strămoşi ca semn al victoriei asupra scurgerii neîntrerupte a timpului.

Dionysos, unul dintre vechii zei greci, nu atât de vechi ca Uranus, Gaia, Cronos, dar suficient de vechi ca numele său să figureze alături de al Herei şi al lui Zeus, era fiul nemuritor al unei muritoare, prinţesa tebană Semele şi al regelui zeilor, Zeus. Se spune că, îndemnată de Hera, Semele l-a rugat pe Zeus să i se arate în toată forţa şi splendoarea sa zeiască. Zeus i-a îndeplinit ruga: el i s-a înfăţişat ca un nor de foc. Neputând însă suporta strălucirea acestei privelişti, Semele cade fulgerată şi naşte, înainte de vreme. Zeus ia copilul şi-l adăposteşte în propria lui coapsă, de unde, la termenul stabilit, se naşte viu şi nevătămat. Zeu al semnelor vieţii, al semnelor naturii, al fertilităţii dar şi al sângelui, Dionysos colindă toată lumea cu tirsul său, capabil, ca la orice lovire să înfăşoare obiectul atins, în viţă de vie sălbatică. Răsplăteşte şi pedepseşte pe cei ce nu-l slăvesc, ia parte alături de eroul Heracles la lupta împotriva giganţilor, coboară în Infern unde îl înduplecă pe Hades să o elibereze pe Ariadna, cea care îl ajutase pe Tezeu să iasă din labirintul Minotaurului şi o ia de soţie.

O altă legendă îl prezintă pe Dionysos copil, atras în capcană de titanii trimişi de Hera cu nişte jucării (arşicele, sfârleaza, rombul şi oglinda), devenite apoi obiecte sacre alături de naiul lui Pan. Titanii îl masacrează şi îl taie în bucăţi, îi fierb părţile trupului într-un cazan şi, după unii, le manâncă. O zeiţă - Atena, Rhea sau Demeter - primeşte ori îi salvează inima şi o aşază într-un sipet. Vestea ajunge la urechile lui Zeus, care îi trăzneşte pe Titani, transformându-i în cenuşă. Rhea îl aduce la viaţă sub numele de Zagreus. Dionysos devine cel de trei ori născut, „odată din pântecele mamei sale, a doua oară din coapsa tatălui şi a treia oară de către Rhea care îi reuneşte membrele sfârtecate".

Băutura sa consacrată, vinul, este o licoare ambivalentă, în cantităţi mici este magică, vindecătoare, profetică chiar, dar poate deveni distructivă, provocatoare nu numai de nebunie simplă, ci şi de nebunie pură şi de moarte. Bacantele, însoţitoarele lui Dionysos, preotesele atrase de nebunie, puteau să sfârtece cu mâinile orice pradă şi să o devoreze crudă. De aceea, partea ascunsă, misterioasă a focului se petrecea noaptea pe câmpuri, pe dealuri şi în munţi.

Reprezentările acestui controversat zeu nu sunt nici ele unele anume, după cum

nici atributele sale nu sunt coerente. Zeu androgin, când copil, când bătrân, având atributele potenţialităţii de orice fel, mort şi viu în acelaşi timp, tânăr şi bătrân, bărbat şi femeie, acest zeu al măştilor, Dionysos, era de temut chiar şi pentru tatăl său, Zeus, regele zeilor.

Iată de ce, mitul lui Dionysos, în afara componentelor orgiastice, era dificil de înţeles. Zeu al pământului, Dyonisos era un zeu binevoitor, un zeu uranian şi era celebrat ca atare. Celebrările dionysiace aduceau cu ele nu numai faţa ascunsă a eu-lui, prezenţa zeului prin băutura sa rituală, vinul, ci şi speranţa că viaţa aceasta finită, limitată de naştere şi moarte se poate transforma în alta, nelimitată, nemuritoare. Mijloacele de expresie erau complexe, ele generând spectacole cu măşti şi cu personaje din care au evoluat tragedia şi comedia. Formele ascunse ale lucrurilor ţâşneau la viaţă, cu surâzătorul zeu încoronat cu viţă de vie, slujit de oameni, animale, dar şi de zei.



„Gurbanul viilor"
(Bragadiru, jud. Teleorman, 1996, foto: Ştefan Olteanu, Arhiva Muzeului Agriculturii)

La Gurbanul viilor sunt prezente aproape toate elementele unei asemenea celebrări sacre. Tema - zeul, simbolul sfânt – viţa de vie, băutura rituală – vinul, procesiunea, ofranda – carnea crudă tăiată şi apoi friptă, consumată de toţi participanţii, tragedia – travestirile, incantaţiile – cântările licenţioase şi invocările unanime, care după aproximativ două milenii de creştinism sunt cu totul altele faţă de cele iniţiale: „ (...) La anul şi la mulţi ani!/ Azi e ziua de Gurban!”.

După aproape două milenii, sărbătorile dionysiace s-au pierdut în umbra pădurilor şi a peşterilor. Speranţa mântuirii, lumina unei vieţi viitoare şi calea spre aceasta, iubirea şi jertfa au trecut pe umerii unui alt zeu: Iisus Hristos, centrul credinţei creştine. Semnele acestui transfer se pot regăsi în arta paleocreştină, de la primele simboluri figurate – viţa de vie, corabia şi delfinul, până la primele reprezentări statuare ale lui Iisus Hristos, data din secolele IV şi III î.e.n.

Abia după recunoaşterea creştinismului, în secolul al IV-lea, simbolurile creştine s-au detaşat ferm de cele păgâne. Viţa de vie a rămas însă ca simbol al arborelui vieţii, ca simbol aducător de pace, iar vinul, a devenit alături de pâine, principala jertfă a altarului, simbolul comuniunii cu Iisus Hristos.

BIBLIOGRAFIE

1. Simion Fl. Marian, Sărbătorile la români, Editura Fundaţiei Culturale Române, Bucureşti, 1994
2. Fişe de teren, Arhiva Muzeului Naţional al Agriculturii

Magdalena Petre-Filip, muzeograf

PROGRAM

16-17 septembrie, orele 9^{00}-18^{00}
18 septembrie, orele 9^{00}-14^{00}

- Atelier de modelat pâini rituale și împletit spice de grâu.

- Demonstrații practice de copt pâinea la țest și la cuptorul tradițional și de obținere a mustului proaspăt prin zdrobirea strugurilor în teasc, degustări.

- Spectacol folcloric.

